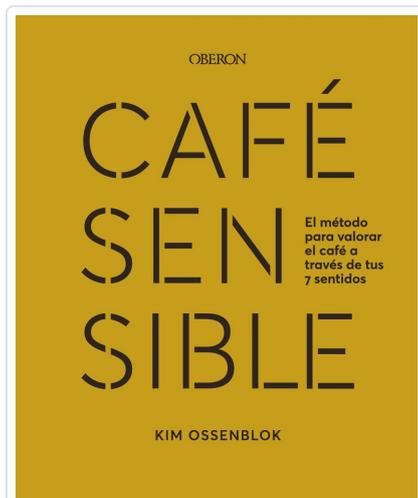


CAFÉ SENSIBLE



Ossenblok, Kim

SINOPSIS

El sector del café de especialidad está creciendo exponencialmente. Lo que pagamos por consumir una buena taza de café se ha multiplicado en muy poco tiempo, pero ¿qué es lo que agrega valor al café? ¿Qué diferencia un café convencional de uno certificado o especial? ¿Por qué pagamos más por su origen, su historia, sus certificaciones, sus medallas, sus procesos, su inocuidad y su durabilidad? Hay dos maneras de analizar, valorar y disfrutar el café: desde el hemisferio izquierdo -con lo racional- y desde el hemisferio derecho -a través de los sentidos-. Cuando tomamos café de forma sensible, decidimos unir los dos hemisferios y conectar con los siete sentidos: el oído, para escuchar su historia; la vista, para ver su aspecto físico; el olfato, para oler sus fragancias; el gusto, para saborear su dulzura; el tacto, para sentir su textura; la propiocepción, para ubicarnos; y la interocepción, para expresar sus efectos. El oído y la vista representan el café convencional y el certificado. En conjunto con el olfato, gusto y tacto, definen el café de especialidad. Sumando la propiocepción y la interocepción, definen el café sensible. El desarrollo de tu sensibilidad es la clave para reconocer el valor de tu café, para disfrutarlo y darle un valor añadido, ajustado a las necesidades de cada mercado; respetando su tiempo de desarrollo en todas las fases desde la semilla a la taza. A través de este libro, Kim te acompañará en este viaje sensorial mejorando tu sensibilidad para entrar en contacto directo con un nuevo paradigma del café....



Editorial	OBERON
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
EAN	9788441549272
Status	Disponible
Páginas	224
Tamaño	230x195x20 mm.
Peso	615
Precio (Imp. inc.)	25,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	15/09/2024